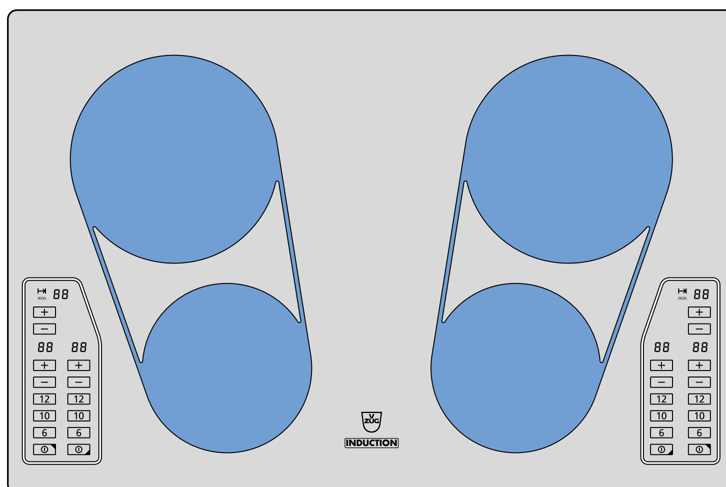


Induktions-Kochfeld
Champ de cuisson par induction
Piano di cottura a induzione

GK43TIV / GK43TIVF / GK43TIVC

Bedienungsanleitung
Mode d’emploi
Istruzioni per l’uso



Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.

Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit dem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen. **Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (Seite 2 und folgende).**
Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Gebrauch!

Chère cliente, cher client V-ZUG

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits.

Votre appareil est conçu pour des exigences élevées et une utilisation aisée. Nous vous recommandons cependant de prendre le temps de parcourir ce mode d'emploi pour vous permettre de vous familiariser avec l'appareil ménager, et de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement. **Veuillez observer les directives de sécurité (page 20 et suivantes).**
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de satisfaction avec votre appareil V-ZUG!

Stimato cliente della V-ZUG

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti.

Il vostro apparecchio soddisfa anche le esigenze più elevate ed è di facile impiego. Tuttavia, vi consigliamo di prendetevi il tempo necessario per leggere le presenti Istruzioni per l'uso. Vi familiarizzerete così con l'apparecchio, in modo da poterlo utilizzare ottimalmente e senza difficoltà. **Vogliate attenervi alle indicazioni sulla sicurezza (pagina 38 e seguenti)!**
Vi auguriamo molte soddisfazioni e tanti successi con il vostro nuovo acquisto!

Ausführungsarten und Bezeichnungen

Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

Versions d'exécution et désignations

Le mode d'emploi ci-dessous est valable pour les modèles suivants:

Versioni e denominazioni

Le presenti Istruzioni per l'uso sono valide per i modelli seguenti:

Typ Type Tipo	Modell-Nr. N° du modèle n. del modello	Bauform Forme de construction Forma di costruzione
GK43TIV	559.6.53	1)
GK43TIVF	559.6.54	2)
GK43TIVC	559.6.55	3)

1) für Normaleinbau
1) montage normal
1) montaggio normale

2) flächenbündige Montage
2) montage à fleur
2) montaggio a filo dei mobili

3) mit Chromstahlrahmen
3) avec cadre en acier inox
3) con cadro in acciaio legato

Inhalt

Ihre Bedienungsanleitung

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung – nachdem Sie sie gelesen haben – in der Nähe des Gerätes auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung wie auch die Montage-/Installationsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen, damit der neue Besitzer sich über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren kann.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme
- ist das Gerät entsprechend der separaten Montage-/Installationsanleitung zu montieren und anzuschliessen,
- sind die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

Hinweis: Beim ersten Anschluss an das Stromnetz wird im Anzeigefeld für die Betriebsdauer ein Konfigurationscode angezeigt (z.B. «09»). Dieser hat für die Bedienung keine Bedeutung und verschwindet nach ca. 30 Sekunden oder nach einem Druck auf eine der Bedientasten.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden ist jedoch der sachgemässe Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise und auch die weiteren Hinweise im Text.

- Das Gerät darf nur gemäss separater Montage-/Installationsanleitung installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur von geschulten, für dieses Gerät ausgebildeten Fachkräften ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden und Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät (vor der Anforderung unseres Reparaturdienstes) die Hinweise unter «**Reparatur-Service**». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst. Nur Original-Ersatzteile verwenden.

zum Gebrauch:

- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben.
- Das Induktions-Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird oder wenn, z.B. durch extreme mechanische Einwirkungen, Risse in der Glaskeramikplatte auftreten sollten, muss das Gerät sofort ausser Betrieb genommen werden: Ausschalten und vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausschrauben bzw. Sicherungsautomaten ausschalten).
- Die Glaskeramikplatte ist hitzeunempfindlich sowie in gewissen Grenzen schlag- und kratzfest. Kritisch kann eine schlagartige Belastung sein, z.B. beim Herunterfallen eines Salzstreuers. Solche Gegenstände daher nicht über dem Kochfeld aufbewahren.
- Befindet sich versehentlich ein leerer Kochtopf auf einer eingeschalteten Kochzone oder wird ein Topf leergekocht, stoppt die automatische Temperaturüberwachung die Leistungszufuhr. Trotzdem können dabei unter ungünstigen Bedingungen diese Gegenstände bzw. das Induktions-Kochfeld beschädigt werden.
- Nur für Induktions-Kochfelder geeignetes Geschirr verwenden, siehe ☛ «**Ihr Gerät**: Kochgeschirr».
- Keine ungeöffneten Blechdosen auf dem Induktions-Kochfeld erwärmen: Explosionsgefahr!
- Keine metallischen Gegenstände z.B. Pfannendeckel oder Gegenstände, die durch Magnetfelder beschädigt werden können (z.B. Kreditkarten, Kassetten) auf dem Kochfeld ablegen.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heissen Kochzonen bzw. das Kochgeschirr nicht berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr/Brandgefahr:**

– Beim Kochen entsteht Hitze. Kinder können Gefahren, die sich im Umgang mit dem Gerät ergeben, nicht erkennen. Das Gerät ist kein Spielzeug. Sorgen Sie für die nötige Aufsicht und halten Sie auch Haustiere fern.
  Hinweis: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden, Auskünfte erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung), Bern, Tel. 031/390 22 22.

– Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Beim Fritieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Brand mit nassen Tüchern ersticken, Türen und Fenster geschlossen halten.
- Bei Reinigungsarbeiten ist darauf zu achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Niemals das Gerät aussen mit Wasser abspritzen. In das Gehäuse eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
- **Wichtiger Hinweis für Träger von Herzschrittmachern, Hörgeräten und metallischen Implantaten:**

– Das Induktions-Kochfeld erzeugt ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld, das im Bereich nahe der Kochzonen wirkt. Bei unmittelbarer Annäherung an die Kochzonen können dadurch unter ungünstigen Umständen Herzschrittmacher, Hörgeräte oder auch metallische Implantate negativ beeinflusst oder in ihrer Funktion gestört werden.

– Versuche haben gezeigt, dass bei Herzschrittmachern in normentsprechender Ausführung unter normalen Bedingungen keine Risiken für den Träger eines solchen Gerätes bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines anderen Implantates oder eines Hörgerätes) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Induktions-Kochfeld für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.

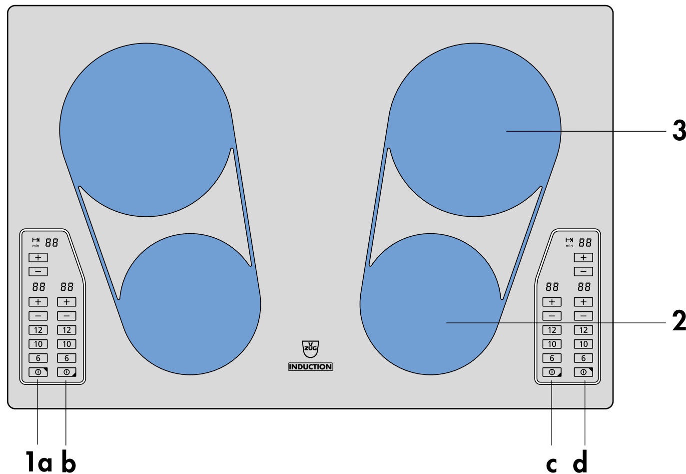
zur Entsorgung:

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sortiert zur Wiederverwertung bei Ihrer örtlichen Sammelstelle. Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder.
- Fest angeschlossene Geräte (ohne Stecker) müssen vor dem Ausbau von einem konzessionierten Elektroinstallateur vom Stromnetz getrennt werden.
- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig: Netzkabel (nachdem der Stecker ausgezogen worden ist!) oder ein allenfalls vorhandenes loses Anschlusskabel am Gerät abschneiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird.

Ausrüstung

– 4 Kochzonen
– 4 Bedienfelder mit Sensortasten und Leuchtanzeigen
– Betriebsdauer-Wahl für die hinteren Kochzonen
– Kühlgebläse für Kochfeld-Elektronik

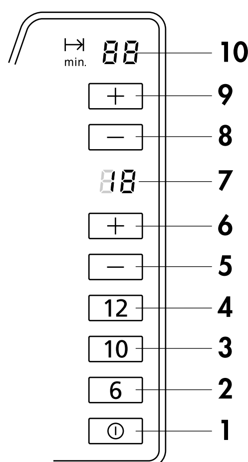
Die Kochzonen sind durch Markierungen auf der Glaskeramikplatte gekennzeichnet.



1 Bedienfeld für Kochzonen
a hinten links
b vorne links
c vorne rechts
d hinten rechts
2 Kochzonen Ø 180
3 Kochzonen Ø 220

Bedienungs- und Anzeigeelemente

Hinweis:
Als Beispiel wird das Bedienfeld der Kochzone hinten rechts gezeigt. Die Bedienfelder der restlichen Kochzonen sind gleich aufgebaut, jedoch sind nur die beiden hinteren Kochzonen mit Betriebsdauer-Wahl ausgerüstet.



1 Taste Ein/Aus

2 Taste Leistungsstufe «Mittel» (Stufe 6)
3 Taste Leistungsstufe «Hoch» (Stufe 10)
4 Taste Leistungsstufe «Maximum» (Stufe 12)
5 Taste Leistung verringern
6 Taste Leistung erhöhen
7 Anzeige Leistungsstufe

8 Taste Betriebsdauer verkürzen (nur für Kochzonen hinten)
9 Taste Betriebsdauer verlängern (nur für Kochzonen hinten)
10 Anzeige Betriebsdauer (nur für Kochzonen hinten)

Funktion von Induktions-Kochfeldern

Induktions-Kochfelder sind leistungsstärker, reaktionsschneller, feiner regulierbar und wirtschaftlicher als alle anderen elektrischen Kochsysteme. Der Grund liegt darin, dass bei Induktions-Kochfeldern die Wärme nicht durch Erhitzen der Kochzone auf das Kochgeschirr übertragen, sondern direkt im Kochgeschirrboden erzeugt wird.

Induktions-Kochfelder nutzen dazu die magnetischen Eigenschaften des Kochgeschirrs aus. Unterhalb der Glaskeramikplatte wird ein Magnetfeld erzeugt, welches im Boden des Kochgeschirrs Ströme induziert. Diese Induktionsströme heizen das Kochgeschirr auf und erhitzen so das Kochgut.

Voraussetzung für das Arbeiten mit einem Induktions-Kochfeld ist die Benutzung von geeignetem Kochgeschirr, ☛ siehe «Kochgeschirr».

Die Leistungszufuhr erfolgt erst dann, wenn sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Nach dem Wegnehmen des Kochgeschirrs von der Kochzone stoppt die Leistungszufuhr sofort und die Leistungsstufen-Anzeige blinkt.

Das Induktions-Kochfeld erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung vom Kochgeschirr auf die Glaskeramikplatte und kühlt nach dem Wegnehmen des Kochgeschirrs rasch wieder ab.

Kochgeschirr

Für Induktions-Kochfelder muss Kochgeschirr mit einem stabilen, magnetisierbaren Boden verwendet werden.

Dem Induktions-Kochfeld ist ein Magnet beigelegt, mit dem die Magnetisierbarkeit des Kochgeschirrs geprüft werden kann. Wird der Magnet vom Geschirrboden angezogen, ist das Geschirr in der Regel geeignet.

Sicher für Induktions-Kochfelder geeignet ist Kochgeschirr, welches eines der folgenden Zeichen trägt:





Für Induktions-Kochfelder nicht geeignet ist Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, nicht magnetisierbarem CrNi-Stahl (Chrom-Nickel-Stahl) sowie Geschirr aus Glas, Keramik oder Ton.

Das Induktions-Kochfeld ist in der Lage, verwendbares Kochgeschirr zu erkennen. Dazu das Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, und die Kochzone auf Leistungsstufe 5 einschalten (siehe ☛ «**Bedienung**»). Hört die Leistungsstufen-Anzeige der Kochzone auf zu blinken, so ist das Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder geeignet.

Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand haben, um Kratzer und Beschädigungen des Dekors am Kochfeld zu vermeiden. Gusseisengeschirr nur mit glatt-emailliertem Boden verwenden.

Hinweise

- Töpfe mit einem zu der Grösse der Kochzone passenden Bodendurchmesser gewährleisten eine maximale Leistungsaufnahme und eine gute Wärmeverteilung.
- Die Kochzonen sprechen nur auf Kochgeschirr mit folgendem minimalen Topfbodendurchmesser an:
  - Kochzone Durchmesser 220 mm: ab Topfbodendurchmesser 160 mm
  - Kochzone Durchmesser 180 mm: ab Topfbodendurchmesser 120 mm
- Für Kasserollen (Bräter) aus induktionstauglichem Material können die vordere und hintere Kochzone (je rechts oder links) gemeinsam betrieben werden.
- Bei Geschirr mit Kunststoffbeschichtung (z.B. Teflon) sollte keine höhere Leistungsstufe als «10» eingestellt werden, damit die Beschichtung nicht überhitzt und beschädigt wird.
- Gefrorene Lebensmittel nicht direkt in die kalte Pfanne geben. Bei einem kalten Pfannenboden funktioniert die Temperaturüberwachung evtl. nicht korrekt, was eine Störungsanzeige verursachen kann.

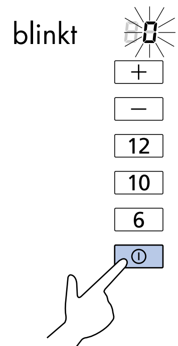
Ein- und Ausschalten und Leistung einstellen

Das Induktions-Kochfeld ist mit Sensortasten ausgestattet. Um eine Taste zu bedienen, berühren Sie mit dem Finger die Mitte des Tastenfeldes.

Achtung:
Fahren Sie nicht mit einer Pfanne, einem anderen Gegenstand oder versehentlich mit der Hand über die Bedienfelder der Kochzonen, damit die Einstellungen nicht ungewollt verändert werden.

Einschalten einer Kochzone

- Taste Ein/Aus berühren.
  - Leistungsstufe «0» blinkt.
  - Wird innerhalb von ca. 10 Sekunden keine Leistung eingestellt, schaltet die Kochzone wieder aus.

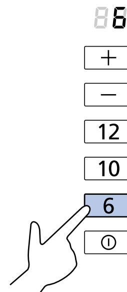


Leistung einstellen

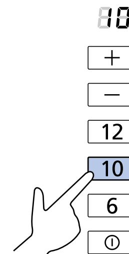
Die Leistung muss eingestellt werden, solange die Anzeige der Leistungsstufe «0» blinkt. Die Leistung kann direkt auf drei vorprogrammierte Leistungsstufen oder stufenweise eingestellt und verändert werden.

Vorprogrammierte Leistungsstufen einstellen:

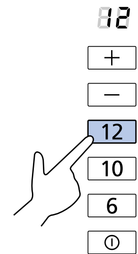
- Taste Leistungsstufe «**Mittel**» oder «**Hoch**» oder «**Maximum**» berühren. Leistungsstufe «6» oder «10» oder «12» ist eingestellt.



Mittel

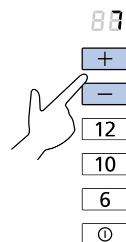


Hoch



Maximum

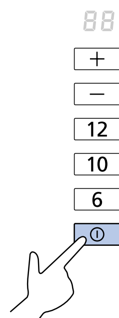
Leistung stufenweise einstellen/verändern:



- Tasten Leistung erhöhen oder Leistung verringern so oft berühren, bis die gewünschte Leistungsstufe eingestellt ist. (Durch längeres Berühren der Taste- werden die Leistungsstufen zur rascheren Einstellung kontinuierlich verändert.)

Ausschalten einer Kochzone

- Taste Ein/Aus berühren.
  Die Anzeige der Leistungsstufe erlischt.



Hinweise

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Mitte der gekennzeichneten Kochzone.
- Um schädlichen Abrieb des Dekors zu vermeiden, das Kochgeschirr möglichst nicht auf der Glaskeramikplatte verschieben, sondern abheben.
- Befindet sich nach dem Einstellen der Leistungsstufe kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ist das Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder nicht geeignet, blinkt die Leistungsstufen-Anzeige für ca. 1 Minute. Wird während dieser Zeit kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, schaltet diese automatisch aus.
- Wird das Kochgeschirr von der Kochzone genommen, stoppt die Leistungszufuhr («es wird nicht mehr geheizt») und die Leistungsstufen-Anzeige blinkt während ca. 1 Minute. Nach Ablauf der Minute schaltet die Kochzone automatisch aus. Wird das Kochgeschirr vorher wieder auf die Kochzone gestellt, wird die Leistungszufuhr wieder aufgenommen («es wird weiter geheizt»).
- Leistung ändern: Die Leistungseinstellung kann während dem Betrieb jederzeit geändert werden.
- Für die vordere und die hintere Kochzone jeder Seite des Induktions-Kochfeldes steht gesamthaft eine Leistung von ca. 2800 Watt zur Verfügung. Bei gleichzeitiger Benutzung beider Kochzonen einer Seite wird die Leistung zwischen den beiden Kochzonen aufgeteilt. Daher kommt es bei der Leistungseinstellung zu Wechselwirkungen, siehe ☛ «Gleichzeitige Benutzung von Kochzonen». Die beiden rechten und die beiden linken Kochzonen des Induktions-Kochfeldes arbeiten jedoch völlig unabhängig voneinander.
- Es können leise Schaltgeräusche (Klickgeräusche) durch die Leistungsverteilung zwischen den einzelnen Kochzonen zu hören sein.
- Gewisses Kochgeschirr neigt zu leichten Betriebsgeräuschen. Ebenso können bei hohen Leistungsstufen leise «Brummgeräusche» entstehen. Diese beeinträchtigen die Funktion nicht.
- Zur Kühlung der elektronischen Steuerung läuft beim Betrieb des Kochfeldes das Kühlgebläse. Die Luft wird aus dem Einbauraum abgesogen und vorne unter der Arbeitsplatte wieder ausgeblasen. Die Lüftung kann auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch eine gewisse Zeit nachlaufen.
- Auch wenn die beiden vorderen Kochzonen ausgeschaltet sind, können sich diese leicht warm anfühlen (durch Abstrahlung von Wärme der darunterliegenden Elektronik-Bauteile des Gerätes).

- Nur für Induktions-Kochfelder geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe ☛ «**Ihr Gerät**: Kochgeschirr».
- Erscheint eine Anzeige beginnend mit «F» im Betriebsdauer-Anzeigefeld, beachten Sie bitte das Kapitel «**Störungen**».

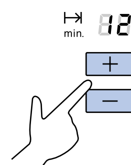
Betriebsdauer-Wahl

Für die beiden hinteren Kochzonen ist eine Betriebsdauer-Wahl vorhanden. Mit ihr lässt sich die gewünschte Betriebsdauer für die jeweilige Kochzone einstellen. Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet die Kochzone automatisch aus (maximale Betriebsdauer = 99 Minuten).

Betriebsdauer einstellen

▶ Entsprechende Kochzone wie gewohnt einschalten und Leistungsstufe wählen.

▶ Mit Tasten Betriebsdauer verlängern (+) bzw. Betriebsdauer verkürzen (–) gewünschte Betriebsdauer einstellen. (Durch längeres Berühren der Tasten wird die Dauer kontinuierlich geändert und damit das Einstellen beschleunigt.)
  – Die Betriebsdauer wird in Minuten angezeigt.



Während dem Ablauf der Betriebsdauer wird die Rest-Betriebsdauer laufend angezeigt.

Betriebsdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Betriebsdauer wird die Kochzone ausgeschaltet und es ertönt ein Signalton.

▶ Signalton abstellen: Eine beliebige Taste des entsprechenden Bedienfeldes berühren.

Hinweise

- Betriebsdauer ändern: Auch während dem Ablauf der Betriebsdauer kann diese jederzeit geändert werden, oder die Kochzone kann mit der Taste Ein/Aus vorzeitig ausgeschaltet werden.
- Wird die hintere und vordere Kochzone einer Seite (z.B. für einen Bräter) gemeinsam genutzt, so schaltet nach Ablauf einer eingestellten Betriebsdauer nur die hintere Kochzone aus.

Gleichzeitige Benutzung von Kochzonen

Für die vordere und die hintere Kochzone jeder Seite des Induktions-Kochfeldes steht gesamthaft eine Leistung von ca. 2800 Watt zur Verfügung.
Bei gleichzeitiger Benutzung beider Kochzonen einer Seite wird die Leistung zwischen den beiden Kochzone aufgeteilt. Daher kommt es bei der Leistungseinstellung zu Wechselwirkungen. Die beiden rechten und die beiden linken Kochzonen des Induktions-Kochfeldes arbeiten jedoch völlig unabhängig voneinander.

Anwendungshinweise

Die hohe Leistung der Induktions-Kochzonen bewirkt ein sehr schnelles Erhitzen des Pfannenbodens. Um die Gefahr eines Anbrennens von Flüssigkeiten und Speisen zu vermeiden, ist beim Einstellen der Leistungsstufe gegenüber anderen bekannten Kochsystemen eine gewisse Umstellung nötig und es braucht daher etwas Erfahrung.

Die Leistungsstufe ist etwa wie folgt zu wählen:

Stufe 12
- Anbraten von Fleisch, speziell Steaks, Koteletts usw.
- Erhitzen von Wasser, Öl, klaren Suppen usw.

Stufe 10
- Erhitzen von sogenannt gebundenen Flüssigkeiten, wie z.B. gebundene Suppen, Milch usw.
- Anbraten von Fisch, braten von Röstkartoffeln usw. mit beschichteten Bratpfannen (z.B. Teflon).

Stufe 6 – 8
- Aufwärmen von Speisen mit wenig Flüssigkeit.
- Aufwärmen von Bratenfond.

Stufe 3 – 4
- Kochen von dickflüssigen, mehlgebundenen Saucen.
- Schmelzen von Schokolade.

Stufe 1 – 2
- Warmhalten

Geeignete Stufen für das Fortkochen sind nach Erfahrung aufgrund eigener Beobachtungen zu wählen.

Wichtig: Bei Reinigen der Bedienfelder mit einem feuchten Tuch können Kochzonen eingeschaltet werden. Diese allenfalls nach Abschluss der Reinigung mit den Tasten Ein/Aus wieder ausschalten.

Da sich die Glaskeramikplatte von Induktions-Kochfeldern nur durch das Kochgeschirr erwärmt, kann Überkochtes kaum einbrennen.

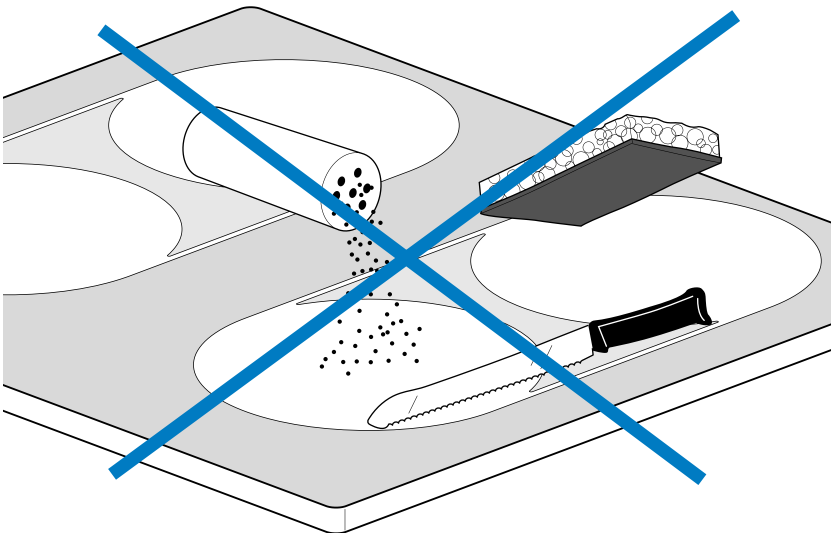
Rückstände sollten trotzdem sofort entfernt werden. Bei der nächsten Benutzung dürfen sich keine Rückstände auf der Kochzone befinden.

Leichte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und Abwaschmittel entfernt werden.

Bei stärkerer Verschmutzung Reinigungsmittel mit sauberem Tuch oder Schwamm auf die Kochfläche auftragen.
Einwirken lassen und durch Reiben entfernen.
Eine Reinigung des Glases mit etwas Kraftaufwand kann notwendig sein und schadet bei Verwendung geeigneter Mittel nicht.

Dann Pflegemittel auftragen.

Wichtig: Stark ätzende, kratzende oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte unbedingt vermeiden!



Geeignete Reinigungsmittel sind z.B.:

- Vif Super Reiniger, Sigolin Chrom, WK Top

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel mit Schutzwirkung sind z.B.:

- cera fix (Art.Nr. V-ZUG: 45.2155.41), Collo profi

Die Anwendung von Mitteln mit Schutzwirkung ist zu empfehlen. Der dabei entstehende Film schützt die Kochfelder weitgehend vor hartnäckigen Schmutzflecken und Dekorbeschädigungen.

Kalkflecken (gelbliche Verfärbungen von Wasserrückständen) sind mit kalklösenden Mitteln, z.B. Durgol, Essig oder Zitronensaft, zu entfernen. Bei stärkerer Verfärbung die Mittel längere Zeit einwirken lassen.

Beschädigungen

Durch unsachgemässe Behandlung kann das Dekor oder die Glasoberfläche beschädigt werden. Das Glas erscheint an diesen Stellen dunkler. Solche Flecken können durch Reinigen nicht entfernt werden.

Falls durch extreme mechanische Einwirkung Risse in der Glaskeramikplatte auftreten sollten, muss das Gerät sofort ausser Betrieb genommen werden! (Ausschalten und vom Stromnetz trennen.)
Verständigen Sie in diesem Fall unseren Reparatur-Service.

Schäden solcher Art sind von der Garantie ausgeschlossen.
Es ist deshalb empfehlenswert, das Glas bei der Hausratversicherung gegen Bruch versichern zu lassen.

- Im Betriebsdauer-Anzeigefeld der hinteren Kochzone auf der einen oder der anderen Seite des Kochfeldes können Störungen in der Funktionseinheit für die beiden Kochzonen der entsprechenden Seite durch Anzeigen, bestehend aus «F» und einer Zahl signalisiert werden, z.B. **F7**.

  Die Funktionseinheit der Kochzonen der anderen Seite ist in der Regel nicht betroffen und diese Kochzonen können weiter benutzt werden.

  Beim Auftreten einer solchen Störungsanzeige ist der Kundendienst – unter Angabe der angezeigten Nummer «F» – zu benachrichtigen.

- Die Kochzone schaltet während des Kochvorgangs aus und ein Signalton ertönt:

  Es ist etwas übergekocht.
  ▶ Signalton durch Berühren einer beliebigen Taste abstellen.
  ▶ Kochfeld reinigen.
  ▶ Kochzone wieder einschalten.

Gerätedaten/Datenschild

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikations-Nummer (FN) und die Modellbezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier ein und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Service-Kleber (kleben Sie diesen an einer gut ersichtlichen Stelle oder in Ihrer Telefon-Agenda ein).

FN ____________ Gerät ____________

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein oder der Original-Rechnung, bzw. auf dem Datenschild Ihres Gerätes.

Bei Betriebsstörungen ereichen Sie unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850 das nächste Service-Center der V-ZUG AG.

Um Fehlmeldungen zu vermeiden, prüfen Sie bitte vor der Anforderung eines Servicemonteurs, ob:
- die Sicherungen intakt oder die Sicherungsautomaten eingeschaltet sind,
- das Gerät richtig in Betrieb gesetzt worden ist,
- das Kochgeschirr geeignet und in Ordnung ist.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer und technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an den **Hauptsitz in Zug**, Tel. 041/767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an das Garantiejahr einen Servicevertrag abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Table des matières

page

Votre mode d'emploi

Après l'avoir parcouru, veuillez conserver ce mode d'emploi à proximité de l'appareil pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de revente ou de remise de l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi avec les directives d'installation, afin qu'il puisse s'informer sur l'utilisation de l'appareil ménager et les conseils de sécurité.

Mise en service

Avant la première mise en service

– L'appareil doit être monté et branché selon les directives de montage et d'installation.
– Les conseils de sécurité suivants doivent être observés.

Remarque: Lors du premier raccordement au réseau électrique, un code de configuration est affiché dans la fenêtre indiquant la durée de cuisson (p.ex. «09»). Celui-ci n'a pas d'importance pour l'utilisation et disparaît après env. 30 secondes ou après avoir appuyé sur l'une des touches de commande.

Conseils de sécurité

Cet appareil satisfait aux exigences techniques et de sécurité en vigueur. Une utilisation appropriée de l'appareil est cependant nécessaire afin d'éviter les dégâts et les accidents. Veuillez observer les conseils ci-dessous, ainsi que ceux apparaissant ultérieurement dans le texte du mode d'emploi.

- L'appareil doit être installé et branché au réseau électrique uniquement selon les directives de montage/installation séparées. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur électricien concessionnaire.
- Ne pas mettre l'appareil en service s'il présente des dégâts visibles. Prendre contact avec notre Service réparations dans ce cas.
- Aucune modification, manipulation ou tentative de réparation, en particulier en utilisant des outils tels que tournevis ou autres, ne doit être effectuée sur ou dans l'appareil. Des réparations sur des pièces transportant le courant électrique doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et formé à cet effet. Des réparations non conformes peuvent provoquer des accidents graves, des dégâts et des anomalies de fonctionnement. Avant de solliciter notre Service réparations en cas d'anomalie du fonctionnement de votre appareil, veuillez consulter les indications mentionnées au chapitre «**Service réparations**». Contactez ensuite notre Service réparations au besoin. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

pour l'utilisation:

- L'appareil est prévu pour être utilisé par des adultes ayant pris connaissance du contenu de ce mode d'emploi.
- Le champ de cuisson par induction est uniquement destiné à la préparation de mets alimentaires dans le cadre ménager. Aucune responsabilité pour des dégâts éventuels ne peut être endossée par le fabricant en cas d'application ou d'utilisation non conformes.
- Si une anomalie de fonctionnement est détectée, ou que des fissures apparaissent à la surface de la plaque en vitrocéramique, l'appareil doit immédiatement être mis hors service en le déclenchant et en le découplant du secteur (dévisser les fusibles, resp. déclencher les coupe-circuits).
- La plaque en vitrocéramique est insensible à la chaleur et résiste dans une certaine mesure aux chocs et aux rayures. Un choc important tel qu'une salière ou un moulin à poivre chutant librement sur le champ de cuisson peuvent l'endommager. Ne pas stocker de tels ustensiles au-dessus du champ de cuisson.
- La surveillance de température déclenche automatiquement le courant si une casserole vide se trouve par inadvertance sur une zone de cuisson active. Dans des circonstance défavorables, cette situation peut éventuellement endommager la casserole ou le récipient, voire la zone de cuisson par induction.
- Utiliser exclusivement une batterie de cuisine appropriée à la cuisson par induction. Voir les informations sous ☛ «**Votre appareil**: Batteries de cuisson».
- Ne pas chauffer de boîte de conserve fermée sur le champ de cuisson par induction: risque d'explosion!
- Ne pas poser sur la zone de cuisson des objets métalliques (par ex. couvercles de poêle) ou des objets pouvant être endommagés par les champs magnétiques (par ex. cartes de crédit, cassettes).
- Les câbles électriques ou les rallonges d'appareils ménagers ne doivent pas entrer en contact avec les zones ou les récipients de cuisson pouvant endommager l'isolation électrique.
- **Attention aux risques de brûlure et d'incendie:**

– De la chaleur se dégage durant la cuisson. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne sont pas conscients des risques potentiels. Eloigner également les animaux domestiques, et prendre les précautions nécessaires.

Remarque: un dispositif peut être installé sur la cuisinière pour assurer la protection des enfants en bas âge. Le BPA (Bureau de Prévention des Accidents) à Berne peut vous renseigner à ce sujet: tél. 031/390 22 22.

– La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. L'appareil ménager doit être surveillé durant la friture. Ne jamais essayer d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau (risque d'explosion!). Etouffer le feu avec une serviette mouillée et maintenir les portes et les fenêtre fermées.

- S'assurer que l'eau ne puisse pas pénétrer dans l'appareil durant les travaux de nettoyage. N'utiliser que des chiffons légèrement humides. Ne jamais gicler l'appareil à l'extérieur avec de l'eau, car celle-ci peut provoquer des dégâts en pénétrant à l'intérieur.
- **Remarque importante pour les porteurs de stimulateurs cardiaques, d'appareils acoustiques et d'implants métalliques:**

– Le champ de cuisson par induction génère un champ électromagnétique à haute fréquence qui agit près des zones de cuisson. Pour cette raison, à proximité immédiate des zones de cuisson, les stimulateurs cardiaques, les appareils acoustiques ou également les implants métalliques peuvent, par un malheureux concours de circonstances, être influencés négativement ou être perturbés dans leur fonction.

– Des essais ont montré que pour les stimulateurs cardiaques conformes aux normes, dans des conditions normales, il n'existait aucun risque pour le porteur d'un tel appareil. Si, en tant que porteur d'un stimulateur cardiaque (ou d'un autre implant ou d'un appareil acoustique), vous souhaitez avoir la certitude absolue que l'usage d'un champ de cuisson par induction ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous informer en détail auprès d'un service médical spécialisé compétent.

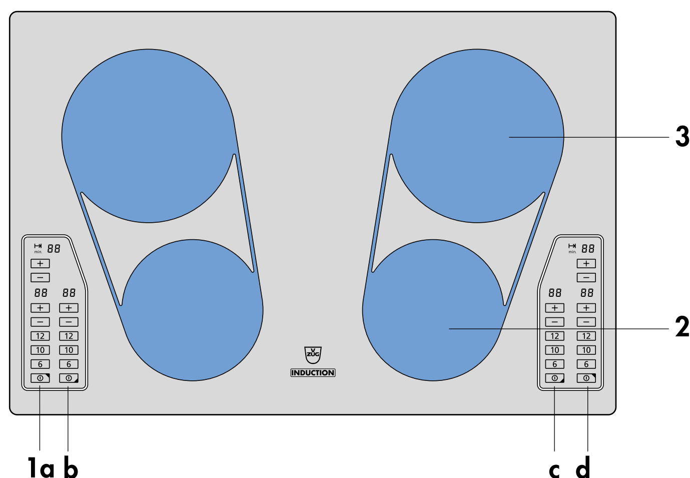
Elimination des déchets:

- Eliminer le matériel d'emballage en le triant au préalable en vue du recyclage aux points de ramassage publics. Le matériel d'emballage n'est pas un jouet pour les enfants.
- Les appareils ménagers usagés et directement reliés au secteur (sans fiche) doivent être découplés de ce dernier par un installateur électricien concessionnaire.
- Rendre l'appareil usagé inopérationnel avant de l'éliminer: après avoir retiré la fiche du secteur, sectionner le câble secteur ou le câble de raccordement éventuel près de l'appareil.
- S'assurer que l'appareil usagé soit éliminé selon les prescriptions en vigueur.

Equipement

- 4 zones de cuisson
- 4 panneaux de commande avec touches à effleurement et indicateurs
- Sélection de la durée de cuisson pour les zones de cuisson arrières
- Ventilateur de refroidissement pour l'électronique du champ de cuisson

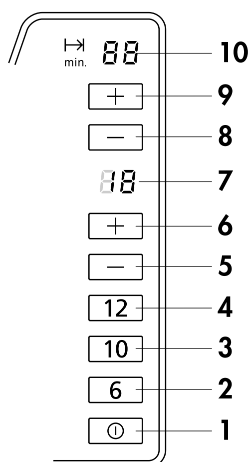
Les zones de cuisson sont signalées par des repères sur la plaque en vitrocéramique.



1 Panneaux de commande pour zones de cuisson
  a arrière gauche
  b avant gauche
  c avant droite
  d arrière droite
2 Zones de cuisson Ø 180
3 Zones de cuisson Ø 220

Eléments de commande et d’affichage

Remarque:
Le panneau de commande de la zone de cuisson arrière droite est pris comme exemple ci-après. Les panneaux de commande des zones de cuisson restantes sont conçus de manière identique, mais seules les deux zones de cuisson arrières sont équipées d'un sélecteur de durée de cuisson.



1 Touche En/Hors

2 Touche de niveau de puissance «moyenne» (niveau 6)
3 Touche de niveau de puissance «élevée» (niveau 10)
4 Touche de niveau de puissance «maximale» (niveau 12)
5 Touche de réduction de la puissance
6 Touche d'augmentation de la puissance
7 Indicateur du niveau de puissance

8 Touche de réduction de la durée de cuisson (uniquement pour zones de cuisson arrières)
9 Touche de prolongation de la durée de cuisson (uniquement pour zones de cuisson arrières)
10 Affichage de la durée de cuisson (uniquement pour zones de cuisson arrières)

Fonctionnement des champs de cuisson par induction

Les champs de cuisson par induction sont puissants, de réaction rapide, finement réglables et plus économiques que tous les autres systèmes de cuisson électriques. A l'inverse des cuisinières conventionnelles équipées de zones chauffantes, le principe de fonctionnement du champ de cuisson par induction permet de générer la chaleur directement dans le fond de la casserole métallique.

Les champs de cuisson par induction utilisent pour cela les propriétés magnétiques du récipient de cuisson. Le champ magnétique ponctuel créé sous la plaque en vitrocéramique permet d'induire des courants dans le fond du récipient de cuisson. Ces courants induits échauffent la casserole et permettent ainsi de cuire les aliments.

La condition préliminaire au fonctionnement d'un champ de cuisson par induction est l'utilisation de casseroles appropriées. Voir ☛ «Batteries de cuisson».

Le transfert d'énergie ne s'effectue que lorsqu'une casserole se trouve sur la zone de cuisson. Il cesse immédiatement quand on enlève la casserole de la zone de cuisson, et l'indicateur de puissance clignote.

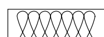
Le champ de cuisson par induction s'échauffe uniquement par la transmission de la chaleur depuis le fond de la casserole vers la plaque en vitrocéramique, qui se refroidit rapidement après qu'on a enlevé la casserole.

Batteries de cuisson

Les casseroles doivent posséder un fond stable et magnétisable pour pouvoir être utilisées sur les champs de cuisson par induction.

L'aimant de test fourni avec le champ de cuisson par induction permet de tester la batterie de cuisine. Si l'aimant est attiré par le fond de la casserole, celle-ci sera généralement appropriée à la cuisson par induction.

Les récipients portant un des sigles suivants conviennent avec certitude à la cuisson par induction:





Les casseroles en aluminium, en cuivre, en acier au Cr-Ni (chrome-nickel) non magnétisable ainsi que les récipients en verre, en céramique ou en terre cuite ne sont pas appropriés à la cuisson par induction.

Le champ de cuisson par induction est en mesure de détecter le type de récipient utilisé. Placer le récipient sur la zone de cuisson, enclencher et ajuster la puissance au niveau 5 (voir ☛ «Utilisation»). Le récipient de cuisson est approprié à la cuisson par induction si l'indicateur de puissance de chauffe arrête de clignoter.

Le fond du récipient de cuisson ne doit pas présenter une arête trop prononcée afin d'éviter de rayer et d'endommager le décor du champ de cuisson. Les casseroles en fonte doivent posséder un fond émaillé lisse.

Remarques

- Les casseroles avec un diamètre de fond correspondant à la taille de la zone de cuisson assurent un rendement maximum et une bonne répartition de la chaleur.
- Les zones de cuisson ne réagissent qu'aux récipients faisant état des diamètres de fond minimaux suivants:
  - Zone de cuisson diamètre 220 mm: à partir d'un diamètre de fond de récipient de 160 mm
  - Zone de cuisson diamètre 180 mm: à partir d'un diamètre de fond de récipient de 120 mm
- Les zones de cuisson avant et arrière (gauche ou droite) peuvent être utilisées simultanément pour les casseroles oblongues en matériau magnétisable adéquat.
- Le niveau de puissance devrait être limité à «10» pour les récipients de cuisson avec revêtement synthétique (téflon) afin d'éviter une surchauffe de ce dernier.
- Ne pas placer les aliments surgelés directement dans la poêle froide. La surveillance de température peut le cas échéant ne pas fonctionner correctement si le fond de la poêle est froid, ceci pouvant déclencher une indication de dérangement.

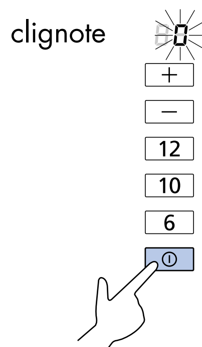
En-/déclenchement et réglage de la puissance

Le champ de cuisson par induction est équipé de touches à effleurement. Il suffit d'effleurer le centre de la touche avec le doigt pour l'activer.

Attention:
Ne passez pas sur les panneaux de commande des zones de cuisson avec une poêle, un autre objet ou par mégarde avec la main, afin que les réglages ne soient pas modifiés involontairement.

Enclenchement d'une zone de cuisson

- Effleurer la touche En/Hors.
  - Le niveau de puissance «0» clignote.
  - La zone de cuisson se désactive après env. 10 secondes si aucune puissance n'a été sélectionnée.

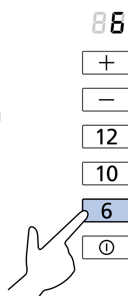


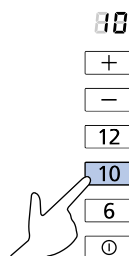
Ajustage de la puissance

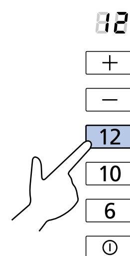
La puissance doit être ajustée pendant que l'indicateur du niveau de puissance «0» clignote. La puissance peut être réglée directement sur trois niveaux préprogrammés ou ajustée graduellement et modifiée.

Ajustage des niveaux de puissance préprogrammés:

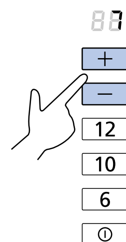
- Effleurer la touche de puissance «**moyenne**» ou «**élevée**» ou «**maximale**».
  Le niveau de puissance «6» ou «10» ou «12» est ajusté.







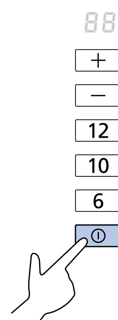
moyenne élevée maximale



Ajuster/modifier la puissance graduellement:

▶ Effleurer la touche d'augmentation ou de diminution de la puissance autant de fois que nécessaire pour obtenir la valeur désirée. (Pour un réglage plus rapide, la valeur sera continuellement modifiée si le doigt reste sur la touche à effleurement).

Déclenchement de la zone de cuisson



▶ Effleurer la touche En/Hors.
L'indicateur du niveau de puissance s'éteint.

Remarques

- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson indiquée.
- Soulever et ne pas faire glisser la casserole afin d'éviter de rayer le décor du champ de cuisson.
- L'indicateur de niveau de puissance clignote durant 1 minute env. si aucune casserole ou un modèle non approprié est posé sur la zone de cuisson par induction après avoir ajusté le niveau de puissance. La zone de cuisson se déclenche automatiquement si aucune casserole appropriée n'est posée sur la zone de cuisson durant ce laps de temps.
- La puissance sera automatiquement coupée si la casserole est retirée de la zone de cuisson (la cuisson est interrompue) et l'indicateur de puissance clignote durant env. 1 minute. La zone de cuisson par induction sera automatiquement déclenchée après ce laps de temps. La puissance sera par contre restituée si la casserole est entre-temps repositionnée sur la zone de cuisson par induction (la cuisson se poursuit).
- Modification de la puissance: le réglage de puissance peut être modifié à tout moment durant l'utilisation.
- Une puissance totale de 2800 W env. est disponible pour les zones de cuisson par induction avant et arrière de chaque côté du champ de cuisson. La puissance sera répartie entre les deux zones de cuisson en cas d'utilisation simultanée de celles-ci. C'est pourquoi le réglage de la puissance provoque des interactions, voir ☛ «Utilisation simultanée des zones de cuisson» pour de plus amples renseignements. Les deux zones de cuisson à gauche et les deux zones de cuisson à droite du champ de cuisson par induction fonctionnent cependant de manière totalement indépendante.
- Un léger bruit de commutation (clic) peut être produit par la répartition de puissance entre les différentes zones de cuisson.
- Certains récipients de cuisson produisent un léger bruit durant la cuisson, en particulier à puissance élevée. Celui-ci n'a cependant aucune influence sur le fonctionnement.
- Le ventilateur est enclenché durant le fonctionnement du champ de cuisson par induction afin de refroidir l'électronique de commande. L'air est aspiré de la niche d'encastrement et à nouveau expulsé sous le plan de travail. La ventilation peut également rester active un certain temps après le déclenchement du champ de cuisson.
- Même si les deux zones de cuisson avants sont déclenchées, elles peuvent cependant être légèrement chaudes au toucher (en raison du rayonnement de la chaleur dégagée par les composants électroniques sous-jacents).

- Utiliser uniquement une batterie de cuisine appropriée pour des champs de cuisson par induction. Voir ☛ «**Votre appareil**: Batteries de cuisson».
- Parcourir le chapitre «**Dérangements**» si un message débutant par «F» est indiqué sur l'affichage de la durée de cuisson.

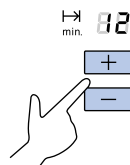
Sélection de la durée de cuisson

La sélection de la durée de cuisson est possible sur les deux zones de cuisson par induction arrières. La zone de cuisson respective sera déclenchée après écoulement de la durée présélectionnée (durée de cuisson présélectionnée max. = 99 minutes).

Ajustage de la durée de cuisson présélectionnée

▶ Enclencher la zone de cuisson comme d'habitude et sélectionner le niveau de puissance.

▶ Ajuster la durée de cuisson désirée en effleurant les touches pour le réglage de la durée de cuisson (+) ou (–) (maintenir une touche pressée pour accélérer la modification).
– La durée de cuisson sera affichée en minutes.



La durée de cuisson restante est alors indiquée par l'affichage.

Fin de la durée de cuisson présélectionnée

La zone de cuisson est déclenchée et un signal acoustique retentit à la fin de la durée présélectionnée.

▶ Déclencher le signal acoustique: effleurer n'importe quelle touche du panneau de commande concerné.

Remarques

- Modification de la durée de cuisson: la durée peut être modifiée à tout moment durant l'écoulement de la valeur présélectionnée, de même que la zone de cuisson peut être déclenchée avant l'échéance par la touche En/Hors.
- Si les zones avant et arrière sont simultanément utilisées d'un même côté (p. ex. pour un rôti), seule la zone arrière sera déclenchée à l'échéance de la temporisation.

Utilisation simultanée des zones de cuisson

Une puissance totale de 2800 W env. est disponible pour les zones de cuisson par induction avant et arrière de chaque côté du champ de cuisson. La puissance sera répartie entre les deux zones de cuisson en cas d'utilisation simultanée de celles-ci. Les deux zones de cuisson à gauche et les deux zones de cuisson à droite du champ de cuisson par induction fonctionnent cependant de manière totalement indépendante. C'est pourquoi le réglage de la puissance provoque des interactions.

Conseils d'utilisation

La puissance élevée des zones de cuisson par induction produit un échauffement très rapide du fond de la poêle. Par rapport aux autres procédés de cuisson, une certaine retenue dans le réglage et un peu d'expérience seront nécessaires afin d'éviter tout risque de brûler les aliments.

Le niveau de puissance sera sélectionné de la manière suivante:

Niveau 12
- Pour rôtir la viande, en particulier les steaks, les côtelettes, etc.
- Pour faire bouillir l'eau, l'huile, les bouillons, etc.

Niveau 10
- Pour faire chauffer les sauces liées, les potages, le lait, etc.
- Pour rôtir le poisson, les pommes de terre, etc., avec une poêle à revêtement synthétique (p. ex. téflon).

Niveau 6 à 8
- Pour réchauffer des aliments contenant peu d'eau.
- Pour réchauffer un fond de rôti.

Niveau 3 à 4
- Pour cuire les sauces épaisses liées à la farine.
- Pour faire fondre le chocolat.

Niveau 1 à 2
- Pour maintenir au chaud.

Les niveaux appropriés pour la cuisson en continu seront sélectionnés au fil de l'expérience acquise.

Important: les zones de cuisson peuvent s'enclencher quand on passe sur les panneaux de commande avec un chiffon humide. Ne pas oublier de les déclencher avec la touche En/Hors à la fin du nettoyage.

La plaque en vitrocéramique du champ de cuisson par induction ne s'échauffe que par le récipient métallique posé dessus; les aliments qui débordent durant une cuisson excessive ne risquent pratiquement pas de brûler.

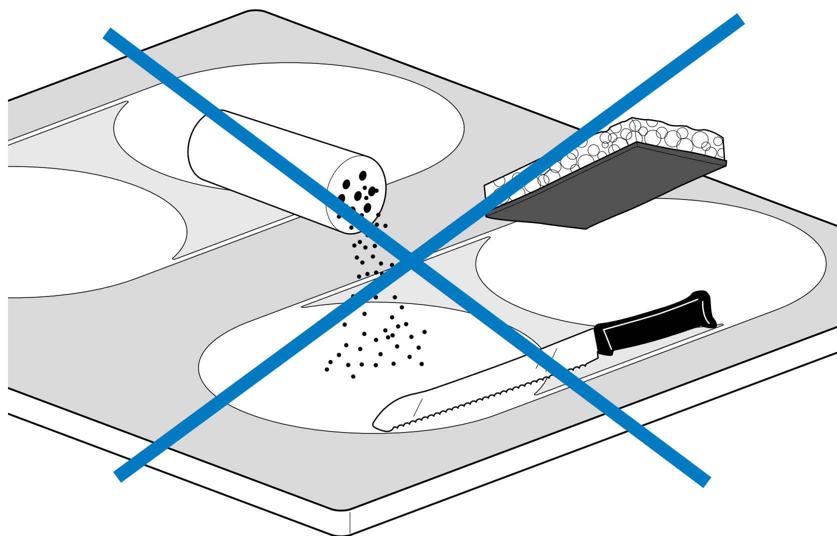
Les résidus devraient cependant être nettoyés immédiatement. Aucun résidu ne doit se trouver sur la zone de cuisson lors de la prochaine utilisation.

De légères salissures peuvent être éliminées avec un chiffon humide et un détergent pour la vaisselle.

En cas de salissure tenace, déposer le détergent sur la zone de cuisson avec un chiffon propre ou une éponge. Laisser le détergent agir et éliminer la saleté en frottant. Un nettoyage de la vitre avec une certaine pression peut s'avérer nécessaire et ne nuit pas au fonctionnement de l'appareil si un détergent approprié est utilisé.

Appliquer ensuite le produit d'entretien.

Important: les détergents fortement agressifs ou provocant des rayures doivent absolument être évités.



Détergents appropriés:

- Vif Super nettoyant, Sigolin chrome, WK Top

Détergents appropriés avec produit d'entretien et de protection:

- cera fix (no. d'art. V-ZUG: 45.2155.41), Collo profi

L'utilisation de produits ayant un effet protecteur est recommandée. Le film assure une bonne protection contre les taches rebelles et prévient les dégâts au décor des champs de cuisson par induction.

Les taches de calcaire (taches jaunâtres provoquées par l'eau) seront éliminées avec un produit destiné à éliminer le calcaire tel que Durgol, vinaigre ou jus de citron. Laisser agir le produit assez longtemps en cas de taches tenaces.

Dégâts

Un traitement inapproprié peut endommager le décor ou la surface en vitrocéramique. Le verre apparaît plus sombre à ces endroits, et de telles taches ne peuvent plus être éliminées par nettoyage.

L'appareil doit immédiatement être mis hors tension si des fissures provoquées par une forte sollicitation apparaissent sur la plaque en vitrocéramique! (Déclencher et découpler du secteur.) Veuillez contacter notre Service réparations dans un tel cas.

De tels dégâts sont exclus de la garantie. Il est de ce fait recommandé de faire ajouter la plaque en vitrocéramique dans la rubrique bris de verre de votre assurance ménage.

- Dans la fenêtre indiquant la durée de cuisson de la zone de cuisson arrière sur l'un des côtés du champs de cuisson, des dérangements dans l'unité fonctionnelle des deux zones de cuisson du côté correspondant peuvent être signalisés par des indications composées de la lettre «F» suivie d'un chiffre, p.ex. **F7**.

  L'unité fonctionnelle des zones de cuisson de l'autre côté n'est généralement pas concerné et il est possible de continuer à utiliser ces zones de cuisson.

  Notre Service réparations devra être contacté lors d'un tel dérangement, en mentionnant le numéro «F» indiqué.

- La zone de cuisson se déclenche durant la cuisson, et un signal acoustique retentit:

  Les aliments ont débordé.
  - Supprimer le signal acoustique en effleurant n'importe quelle touche.
  - Nettoyer le champ de cuisson.
  - Réenclencher la zone de cuisson.

Données de l'appareil/Plaquette signalétique

Si vous devez nous contacter suite à une anomalie de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil (placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique).

FN Appareil

Ces indications figurent sur le certificat de garantie de votre appareil ou sur la facture d'origine, resp. sur la plaquette signalétique de votre appareil.

En cas de perturbations de fonctionnement, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Pour éviter tout déplacement inutile, veuillez s.v.p. vérifier les points suivants avant de nous contacter:
– Les fusibles sont-ils intacts, resp. les coupe-circuits sont-ils enclenchés?
– L'appareil a-t-il été mis en service correctement?
– La batterie de cuisine utilisée est-elle appropriée et un bon état?

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour les commandes de pièces détachées et d'accessoires, veuillez vous adresser directement à l'**établissement principal à Zug,** tél. 041/767 67 67.
Pour l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat de Service réparations à la fin de l'année de garantie.
Nous vous enverrons volontiers les formulaires nécessaires sur demande.

Indice

Le vostre Istruzioni per l'uso

Dopo averle lette, conservate le presenti Istruzioni per l'uso a portata di mano vicino all'apparecchio, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. Se vendete il vostro apparecchio, o lo cedete a terzi, non dimenticate di allegarvi anche le Istruzioni per l'uso, nonché quelle di montaggio/installazione, affinché il nuovo proprietario possa informarsi sul corretto impiego dell'apparecchio e disponga anche delle relative indicazioni.

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio
- l'apparecchio dev'essere installato e allacciato conformemente alle prescrizioni contenute nelle Istruzioni di montaggio/installazione allegate all'apparecchio,
- è indispensabile attenersi alle indicazioni sulla sicurezza che seguono.

Osservazione: Durante il primo collegamento alla rete elettrica, nel campo d'indicazione per la durata d'esercizio viene visualizzato un codice di configurazione (per es. «09»). Questo codice non ha alcun significato per l'uso e scompare dopo ca. 30 secondi o dopo una pressione su uno dei tasti d'esercizio.

Indicazioni sulla sicurezza

Questo apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle relative prescrizioni di sicurezza. Per evitare danni o infortuni, è tuttavia condizione primaria che l'apparecchio venga usato conformemente alle regole. Vogliate perciò attenervi alle indicazioni che seguono e alle altre che troverete nel testo.

- L'apparecchio può essere installato e allacciato alla rete elettrica unicamente in modo conforme a quello prescritto dalle Istruzioni di montaggio/ installazione separate. Fate eseguire i lavori necessari da un installatore elettricista autorizzato.
- Non mettete in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni. Rivolgetevi al nostro servizio di assistenza clienti.
- E' vietato apportare modificazioni, effettuare manipolazioni o tentare di riparare l'apparecchio, in particolare utilizzando attrezzi (cacciavite, ecc.). Le riparazioni, in special modo quelle alle parti sotto corrente, devono essere effettuate esclusivamente da personale specializzato, appositamente istruito su questi apparecchi. Riparazione non eseguite a regola d'arte possono provocare gravi infortuni, danni e difetti di

funzionamento. Nel caso di difetto di funzionamento del vostro apparecchio, consultate il capitolo «**Servizio riparazioni**» delle presenti Istruzioni, (prima di far intervenire il nostro servizio riparazioni). Se necessario, rivolgetevi al nostro servizio di assistenza clienti. Usare esclusivamente pezzi e componenti originali.

Riguardo l'uso:

- L'apparecchio è previsto per l'uso da parte di persone adulte, che conoscono il contenuto delle presenti Istruzioni per l'uso.
- Il piano di cottura a induzione dev'essere utilizzato unicamente per la preparazione di cibi nell'ambito casalingo. In caso d'impiego per uno scopo diverso da quello previsto o di maneggio sbagliato, il fabbricante rifiuta qualsiasi responsabilità per eventuali danni.
- L'apparecchio dev'essere messo fuori uso immediatamente nel caso di difetto di funzionamento oppure, per esempio, in seguito a azioni meccaniche estreme o, ancora, se dovessero verificarsi incrinature nella piastra di vetroceramica: per eseguire, disinserire e staccare l'apparecchio dalla rete elettrica (svitare o disinnestare i fusibili).
- La piastra di vetroceramica è insensibile al calore e, entro certi limiti, resistente agli urti e ai graffi. Può invece risultare critica una sollecitazione improvvisa, come per es. la caduta di una saliera. Perciò, non conservare oggetti del genere sopra il piano di cottura.
- Se, per errore, una pentola vuota viene posta su una zona di cottura accesa, oppure se il contenuto di una pentola bolle fino a evaporare completamente, la sorveglianza automatica della temperatura provvede a interrompere la potenza. Tuttavia, è possibile che, in condizioni sfavorevoli, questi oggetti o il piano di cottura rimangano danneggiati.
- Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte per i piani di cottura a induzione, vedere ☛ «**Il vostro apparecchio**: Stoviglie».
- Mai riscaldare barattoli di conserve (lattine) sul piano di cottura a induzione: Pericolo d'esplosione!
- Non poggiare sul piano di cottura oggetti metallici (p.es, coperchi) od oggetti che potrebbero venire danneggiati dai campi magnetici (p.es, carte di credito, cassette).
- I cavi di raccordo di elettrodomestici, ecc. non devono toccare le zone di cottura o le stoviglie surriscaldate. L'isolante elettrico potrebbe rimanerne danneggiato.
- **Attenzione, pericolo di scottarsi/pericolo d'incendio:**

– La cottura genera un calore elevato. I bambini non possono rendersi conto dei pericoli inerenti all'impiego dell'apparecchio. Questo non è

un giocattolo. Provvedete quindi a sorvegliarlo e tenete lontani da esso anche gli animali domestici.
Nota: Per proteggere i bambini più piccoli, si può installare una placca di protezione per bambini. Chiedere informazioni all'Ufficio svizzero per la prevenzione degli infortuni (upi), Berna, tel. 031/390 22 22.

- I grassi e gli oli surriscaldati possono incendiarsi facilmente. Sorvegliare l'apparecchio durante la frittura. Mai cercare di spegnere con acqua l'olio o il grasso incendiati (pericolo d'esplosione!). Usare invece panni bagnati per soffocare le fiamme, tener chiuse porte e finestre.

- Durante la pulizia, badare che nell'apparecchio non penetri acqua. Usare soltanto panni moderatamente umidi. Mai spruzzare acqua sull'esterno dell'apparecchio. Infatti, le infiltrazioni d'acqua possono causare danni.
- **Importante avvertenza per i portatori di pacemaker, apparecchi acustici o impianti metallici:**

- Il piano di cottura a induzione genera un campo elettromagnetico ad alta frequenza, che esercita il suo influsso sul settore circostante le zone di cottura. Pertanto, nelle immediate vicinanze di dette zone e in condizioni sfavorevoli, la funzione dei pacemaker, degli apparecchi acustici e degli impianti metallici può essere influenzata negativamente o risultare disturbata.
- Le ricerche hanno dimostrato che in condizioni normali non esiste alcun rischio per i portatori di pacemaker, se gli apparecchi sono costruiti conformemente alle norme. Se Lei, in quanto portatore di un pacemaker (o di un apparecchio acustico, o di altro impianto metallico) vuole avere la certezza assoluta che la vicinanza di un piano di cottura a induzione non costituisce per Lei alcun pericolo, dovrebbe informarsi dettagliatamente presso il competente ufficio sanitario qualificato.

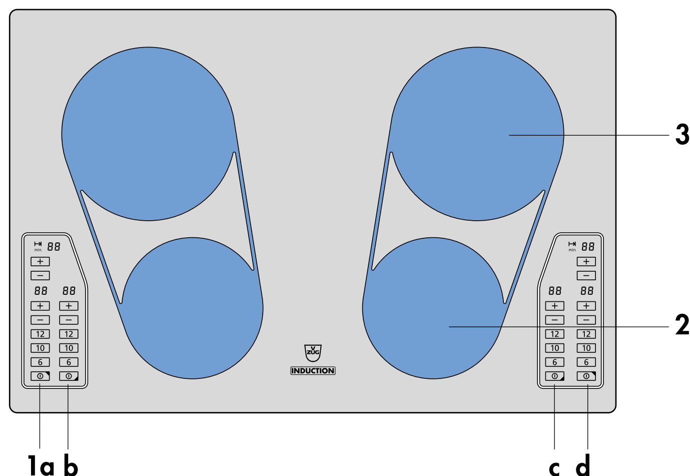
Per lo sgombero:

- Sgomberare il materiale d'imballaggio, separato secondo il genere, per il riciclaggio presso il vostro posto di raccolta locale. Il materiale d'imballaggio non è un giocattolo per bambini!
- Prima di essere smontati, gli apparecchi allacciati direttamente (senza presa elettrica) devono essere staccati dalla rete elettrica da un installatore elettricista autorizzato.
- Prima di sgomberarlo, rendere inservibile il vostro apparecchio: tagliare il cavo d'alimentazione (dopo che è stata estratta la presa o che l'apparecchio è stato staccato dalla rete elettrica!) possibilmente vicino all'apparecchio.
- Accertarsi che l'apparecchio venga sgomberato correttamente.

Dotazione

– 4 zone di cottura
– 4 campi di regolazione con tasti a sensore e spie luminose
– Selettore della durata d'inserimento per le zone di cottura posteriori
– Ventilatore per il raffreddamento dell'elettronica di comando del piano di cottura

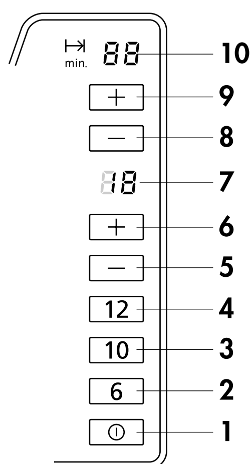
Le zone di cottura sono disegnate sulla piastra di vetroceramica.



1 Pannello comandi per zone di cottura
  a dietro a sinistra
  b davanti a sinistra
  c davanti a destra
  d dietro a destra
2 Zone di cottura Ø 180
3 Zone di cottura Ø 220

Elementi di comando e indicazione

Nota:
L'esempio illustrato riguarda il campo di comando della zona di cottura posteriore destra. I campi di comando delle altre zone di cottura hanno la stessa configurazione, tuttavia soltanto i due campi posteriori sono dotati di selettore della durata d'inserimento.



1 Tasto Ins/Dis

2 Tasto per stadio di potenza «media» (stadio 6)
3 Tasto per stadio di potenza «alta» (stadio 10)
4 Tasto per stadio di potenza «massima» (stadio 12)
5 Tasto per ridurre la potenza
6 Tasto per aumentare la potenza
7 Indicazione dello stadio di potenza

8 Tasto per ridurre la durata d'esercizio (solo per zone di cottura posteriori)
9 Tasto per aumentare la durata d'esercizio (solo per zone di cottura posteriori)
10 Indicazione della durata d'esercizio (solo per zone di cottura posteriori)

Funzionamento del piano di cottura a induzione

Il piano di cottura a induzione è più potente, reagisce più rapidamente, è regolabile più esattamente ed è più economico di tutti gli altri sistemi di cottura elettrici. Questo si spiega con il fatto che, nel piano di cottura a induzione, il calore non è trasmesso alla stoviglia in seguito al riscaldamento della zona di cottura, ma è invece generato direttamente nel fondo della stoviglia stessa.

A questo fine, il piano di cottura a induzione sfrutta le proprietà magnetiche della stoviglia. Sotto la piastra di vetroceramica vien generato un campo magnetico, che crea per induzione correnti elettriche nel fondo della stoviglia. Queste correnti d'induzione riscaldano la stoviglia e quindi anche il cibo che essa contiene.

Condizione fondamentale per il funzionamento corretto di un piano di cottura a induzione è l'uso di stoviglie adatte, vedere ☛ «Stoviglie».

La potenza viene alimentata alla zona di cottura soltanto quando su di essa si trova una stoviglia. Quando quest'ultima è tolta, l'alimentazione di potenza è interrotta immediatamente e la spia dei livelli di potenza lampeggia.

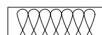
Il piano di cottura si riscalda soltanto in seguito alla trasmissione di calore che avviene fra stoviglia e piastra di vetroceramica, e si raffredda rapidamente dopo che la stoviglia ne è stata tolta.

Stoviglie

Sul piano di cottura a induzione occorre impiegare stoviglie dotate di un fondo spesso e magnetizzabile.

Al piano di cottura a induzione è allegata un calamita, che permette di verificare la magnetizzabilità delle stoviglie. Se il magnete è attirato dal fondo della stoviglia in questione, vuol dire che, di regola, quest'ultima è adatta all'uso con questo tipo di piano di cottura.

Le stoviglie dotate di uno di questi marchi sono in ogni caso adatte all'uso sui piani di cottura a induzione:





Non adatte per il piano di cottura a induzione sono le stoviglie d'alluminio, di rame, d'acciaio NiCr (acciaio al nichel-cromo), nonché quelle di vetro, ceramica o argilla.

Il piano di cottura a induzione è in grado d'identificare le stoviglie idonee. Per fare la verifica, mettere la stoviglia su una zona di cottura e inserire quest'ultima allo stadio di potenza 5 (vedere ☛ «**Regolazioni**»). Se la corrispondente spia delle posizioni di potenza smette di lampeggiare, vuol dire che la stoviglia in questione è adatta.

Il fondo della stoviglia non deve presentare solchi o margini con bordi taglienti, per evitare graffi e danni alla lastra di vetroceramica. Utilizzare soltanto stoviglie di ghisa con fondo smaltato liscio.

Note

- Tegami con un diametro del fondo adatto alla grandezza della zona di cottura garantiscono un assorbimento di potenza massimo ed un'ottima distribuzione del calore.
- Le zone di cottura si attivano solo con i seguenti diametri minimi del fondo dei tegami:
  - Zona di cottura diametro 220 mm: diametro minimo del fondo del tegame 160 mm
  - Zona di cottura diametro 180 mm: diametro minimo del fondo del tegame 120 mm
- Per le casseruole in materiale adatto all'induzione, si possono inserire contemporaneamente la zona di cottura anteriore e quella posteriore (sempre sul lato destro o sinistro).
- Nel caso di stoviglie con rivestimento di materiale sintetico (per es. Teflon), il livello di potenza non deve superare il «10», per evitare di surriscaldare e danneggiare lo strato sintetico.
- Non versare direttamente nella pentola fredda gli alimenti surgelati. Può succedere infatti che la sorveglianza della temperatura non funzioni correttamente se il fondo del recipiente è freddo, e ciò potrebbe causare un'indicazione di guasto.

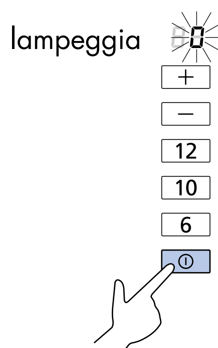
Inserire e disinserire e regolare la potenza

La zona di cottura ad induzione è provvista di tasti a sensori. Per usare un tasto, basta toccare con un dito il centro del campo del tasto.

Attenzione:
Fare attenzione a non toccare il campo della tastiera con tegami o altri oggetti e a non passare con la mano sopra i campi di comando delle zone di cottura, per non cambiare involontariamente le regolazioni.

Inserimento di un zona di cottura

- Toccare il tasto Ins/Dis.
  - Lo stadio di potenza «0» lampeggia.
  - Se la potenza non viene regolata entro 10 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

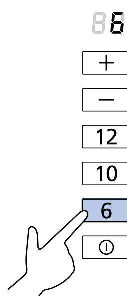


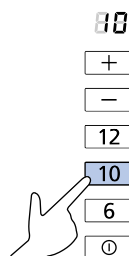
Regolare la potenza

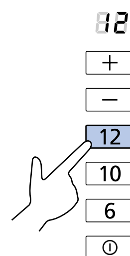
La potenza deve essere regolata per il periodo in cui lo stadio di potenza «0» lampeggia. La potenza può essere regolata e modificata direttamente su tre stadi di potenza preprogrammati o gradualmente.

Regolare gli stadi di potenza preprogrammati:

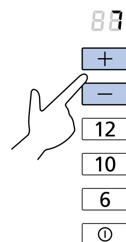
- Toccare il tasto per stadio di potenza «**media**» oppure «**alta**» oppure «**massima**».
  È regolato lo stadio di potenza «6» o «10» oppure «12».







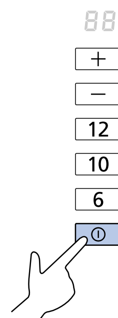
media alta massima



Regolare / modificare la potenza gradualmente:

▶ Toccare i tasti per aumentare o ridurre la potenza, tante volte quante servono per regolare lo stadio di potenza desiderato. (Un contatto prolungato sui tasti provoca un cambiamento continuo e serve ad una regolazione più rapida degli stadi di potenza).

Disinserire un zona di cottura



▶ Toccare il tasto Ins/Dis. L'indicazione dello stadio di potenza si spegne.

Note

- Sistemare la stoviglia al centro della zona di cottura disegnata sulla lastra di vetroceramica.
- Per evitare che la lastra rimanga graffiata, sollevare sempre le stoviglie quando è necessario spostarle.
- Se, dopo che è stata impostato il livello di potenza, non vi sono stoviglie sulla zona di cottura oppure le stoviglie non sono adatte all'induzione, la spia dei livelli di potenza lampeggia per 1 minuto ca. Se entro questo tempo, sulla zona di cottura non vien messa nessuna stoviglia adatta, la zona si disinserisce (spegne) automaticamente.
- Quando si leva la stoviglia dalla zona di cottura, l'alimentazione di potenza viene automaticamente interrotta («non riscalda più»), mentre la spia dei livelli di potenza lampeggia per 1 minuto ca. Passato il minuto, la zona di cottura si disinserisce automaticamente. Rimettendo la stoviglia sulla zona di cottura prima dello scadere del tempo, l'alimentazione di potenza è ripristinata («continua a scaldare»).
- Variare la potenza: la regolazione della potenza può esser variata in qualsiasi momento mentre il piano di cottura è in funzione.
- La potenza massima complessiva disponibile per ogni coppia anteriore/posteriore zone di cottura di ciascun lato (sinistro/destro) del piano di cottura a induzione è di circa 2800 watt. Utilizzando contemporaneamente le due zone di cottura di un lato, la potenza è ripartita su entrambe. Per questa ragione, durante la regolazione della potenza si verificano delle interazioni, vedere ☛ «Impiego contemporaneo di zone di cottura». Tuttavia, le due zone di cottura del lato destro e le due del lato sinistro funzionano in modo completamente indipendente le une dalle altre.
- Può darsi che si sentano gli scatti di commutazione, dovuti alla ripartizione della potenza fra le singole zone di cottura.
- Certe stoviglie producono qualche rumore quando vengono utilizzate. Anche l'uso di potenze elevate può causare qualche ronzìo, che non influisce però sul funzionamento.
- Per raffreddare il comando elettronico, durante l’esercizio della zona di cottura entra in funzione il ventilatore di raffreddamento. L’aria viene aspirata dalla zona dei mobili ad incasso e nuovamente espulsa. La ventilazione può restare attiva anche per qualche tempo dopo il disinserimento delle zone di cottura.
- Anche se entrambe le piastre anteriori sono spente è possibile che si riscaldino leggermente (a causa dell’irradiazione del calore dei componenti elettronici sottostanti).

- Usare unicamente stoviglie adatte per piani di cottura a induzione, vedere ☛ «**Il vostro apparecchio**: Stoviglie».
- Se sul display della durata d'inserimento appare un messaggio con una «F» iniziale, consultare il capitolo «**Guasti**».

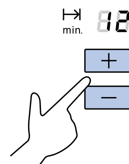
Selezione della durata d'inserimento

Entrambe le due zone di cottura posteriori sono dotate di selettore della durata d'inserimento, che permette di impostare la durata di funzionamento della corrispondente zona di cottura. Scaduto il periodo di tempo impostato, la zona di cottura si disinserisce automaticamente (durata d'inserimento massima = 99 minuti).

Regolazione della durata d'inserimento

▶ Inserire come di consueto la zona di cottura corrispondente e selezionare lo stadio di potenza.

▶ Mediante i tasti per prolungare (+) o diminuire (–) la durata d'inserimento, impostare quella voluta (se il tasto viene toccato continuamente, la durata varia continuamente e l'impostazione sarà così accelerata).
- La durata d'inserimento è visualizzata in minuti.



Durante il decorso della durata d'inserimento, sul display è continuamente visualizzata quella rimanente.

Durata d'inserimento trascorsa

Una volta trascorsa la durata d'inserimento, la zona di cottura si disinserisce (spegne) automaticamente e l'apparecchio emette un segnale acustico.

▶ Per spegnere il segnale acustico: toccare un tasto qualsiasi del corrispondente campo di comando.

Note

- Modificare la durata d'inserimento: essa può essere modificata in qualsiasi momento, anche mentre decorre il tempo. Inoltre, la zona di cottura può essere disinserita (spenta) prima della scadenza per mezzo del tasto Inserito/Disinserito.
- Se si utilizzano contemporaneamente la zona di cottura anteriore e posteriore di un lato (per es. per una casseruola), alla scadenza di una durata d'inserimento si disinserisce (spegne) soltanto la zona di cottura posteriore).

Impiego contemporaneo di zone di cottura

La potenza massima complessiva disponibile per ogni coppia anteriore/posteriore zone di cottura di ciascun lato (sinistro/destro) del piano di cottura a induzione è di circa 2800 watt. Utilizzando contemporaneamente le due zone di cottura di un lato, la potenza è ripartita su entrambe. Per questa ragione, durante la regolazione della potenza si verificano delle interazioni. Tuttavia, le due zone di cottura del lato destro e le due del lato sinistro funzionano in modo completamente indipendente le une dalle altre.

Suggerimenti per l'impiego

L'elevata potenza delle zone di cottura a induzione causa un rapido riscaldamento del fondo della stoviglia. Per evitare che liquidi e cibi si attacchino bruciando, la regolazione del livello di potenza richiede un procedimento leggermente diverso rispetto agli altri sistemi di cottura e necessita quindi di una certa esperienza.

Per selezionare il livello di potenza, procedere come segue:

Livello 12
- Rosolare carne, specialmente bistecche, costolette, ecc.
- Riscaldare acqua, olio, brodi, ecc.

Livello 10
- Riscaldare cosiddetti liquidi legati, come per es. minestre legate, latte, ecc.
- Rosolare pesce, arrostire patate, ecc. con padelle rivestite di materiale sintetico (per es. Teflon).

Livello 6– 8
- Riscaldare cibi con poco liquido.
- Riscaldare fondi d'arrosto.

Livello 3 – 4
- Cottura di salse dense, a base di farina.
- Fondere cioccolata.

Livello 1 – 2
- Tenere al caldo.

I livelli per la cottura prolungata (stufati, brasati) devono esser scelti secondo l'esperienza personale.

Importante: Durante la pulizia dei campi di comando con un panno umido, è possibile che una o l'altra zona di cottura venga involontariamente inserita (accesa). Di conseguenza, una volta terminata la pulizia, bisognerà spegnerle mediante il tasto Ins/Dis.

Poiché la piastra di vetroceramica del piano di cottura a induzione si riscalda soltanto in seguito al contatto con le stoviglie, difficilmente i liquidi traboccati si attaccano su di essa.

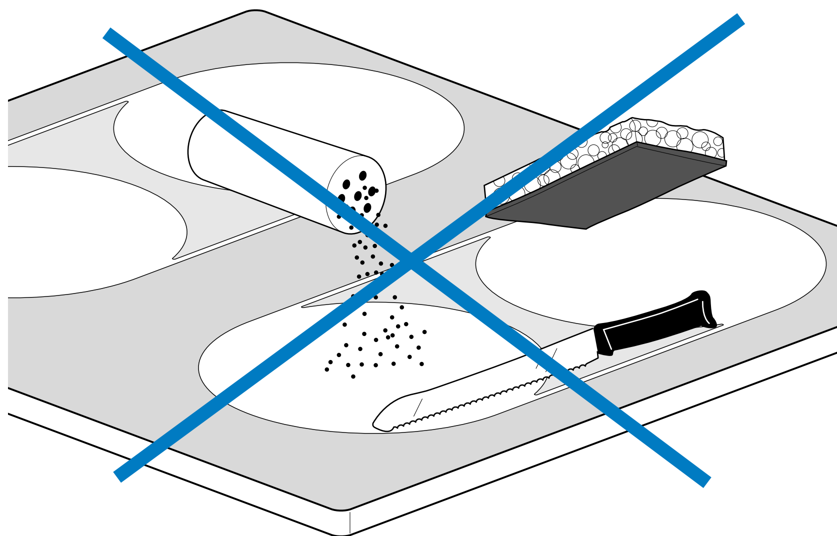
Tuttavia, è necessario eliminare i residui per evitare che, al momento dell'impiego successivo, la piastra di cottura sia sporca.

Pulire la piastra di cottura con un panno umido e detergente liquido.

Se la piastra di cottura molto sporca, il detergente può essere applicato direttamente per mezzo di un panno asciutto o di una spugna. Lasciar agire e poi togliere lo sporco strofinando.
Per pulire la vetroceramica, può esser necessario usare un po' di forza.
Se si usano detergenti idonei, questo non può fare danni.

Poi applicare il prodotto per la manutenzione.

Importante: Evitare in ogni caso detergenti e attrezzi molto corrosivi, graffianti o abrasivi!



Detergenti idonei sono per esempio:

- Vif Super Reiniger, Sigolin Chrom, WK Top

Prodotti di pulizia e di manutenzione con effetto protettivo idonei sono per esempio:

- cera fix (Art. No. V-ZUG: 45.2155.41), Collo profi

E' raccomandato l'uso di prodotti con effetto protettivo. La pellicola che essi formano protegge assai bene il piano di cottura dalle macchie di sporco ostinato e dai danni alla decorazione.

Le macchie di calcare (scolorimenti giallastri dei residui d'acqua) vanno eliminati con prodotti anticalcare, per es. Durgol, aceto o succo di limone. Se lo scolorimento è forte, lasciar agire il prodotto per qualche tempo.

Danni

Un trattamento non appropriato può causare danni alla decorazione o alla superficie di vetroceramica. I punti danneggiati di quest'ultima appaiono più scuri. Queste macchie non possono essere eliminate con la pulizia.

Nel caso, in seguito a sollecitazioni meccaniche estreme, la piastra di vetroceramica dovesse incrinarsi, bisogna mettere immediatamente fuori uso l'apparecchio (disinserirlo e staccarlo dalla rete elettrica).
In seguito, interpellare il nostro servizio riparazioni.

Questo genere di danni sono esclusi dalla nostra garanzia.
Conviene perciò includere il vetro nell'assicurazione dell'economia domestica.

- Nel campo d'indicazione della durata d'esercizio della zona di cottura posteriore sull'uno o sull'altro lato della zona di cottura, i guasti concernenti la sicurezza d'esercizio per le due zone di cottura del rispettivo lato possono essere segnalate con un'indicazione consistente in «F» ed una cifra , per es. **F7**.

  L'unità funzionale delle zone di cottura dell'altro lato di regola non viene pregiudicata e si può continuare ad usare queste zone di cottura.

  Al verificarsi di un'indicazione di guasto, avvertire il servizio assistenza clienti, indicando il numero visualizzato «F».

- Il piano di cottura si disinserisce (spegne) durante la cottura e si ode un segnale acustico:

  Qualcosa è traboccato.
  ▶ Spegnere il segnale acustico toccando un tasto qualsiasi.
  ▶ Pulire il piano di cottura.
  ▶ Inserire di nuovo la zona di cottura.

Dati dell’apparecchio/Targhetta dati

Se ci dovete contattare per un’anomalia di funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del modello del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull’autoadesivo di servizio fornito con l’apparecchio (mettete l’autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica).

FN ______________ Apparecchio ______________

Questi dati si trovano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dati del vostro apparecchio.

In caso di anomalie di funzionamento potete rivolgervi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

Per evitare errori, prima di chiedere l'intervento di un tecnico, controllate che:
- i fusibili sono intatti o l'interruttore automatico è inserito,
- l'apparecchio è stato inserito correttamente,
- le stoviglie usate sono idonee e in ordine.

Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e d'accessori, vogliate rivolgervi direttamente alla **sede principale a Zug**, tel. 041/767 67 67.
Per la manutenzione di tutti i nostri prodotti, esiste la possibilità di stipulare, una volta trascorso l'anno di garanzia, un contratto di manutenzione.
Vi inviamo volentieri la documentazione relativa.



Notizen / Notes / Nota

Konzeption und Realisation:
Conception et réalisation:
Concezione e realizzazione:
Dokman AG, 8049 Zürich
Generalunternehmung für Produkte-, Markt-
und Unternehmenskommunikation

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier,
ein Beitrag an den Umweltschutz.
Imprimé sur du papier blanchi sans chlore,
dans le respect de l’environnement.
Stampata su carta sbiancata senza cloro:
un contributo per la protezione dell’ambiente.

V-ZUG AG • Industriestrasse 66 • 6301 Zug
Telefon / Téléphone / Telefono 041/767 67 67

Service-Center / Centre de service / Centro di servizio:
Telefon / Téléphone / Telefono 0800 850 850

J410.55
0299/0.8